

Menu "A la folie" 2025

Prix :42,50€

Entrée froide

Saumon mi-fumé mi-cuit, tuile aux Noisettes et son Chutney de Mangue (G, L, O, P, FàC)

OU

Tartare de Thon à la Mangue & Coriandre fraîche, Croustille de Pain au Maïs (G, L, P)

OU

Foie Gras de Canard mi-cuit, confit d'Echalote à l'Orange, Croustille de Pain aux Graines & Pain d'Epices (S, FàC, G) (Supplément 4.90 €/pers – selon disponibilité)

OU

Tarte Fine aux « Tomates Anciennes », Mozzarella Di Buffala, Jambon de Serrano & Roquette, Sauce Vierge (mai-septembre) (G, L)

OU

ENTRÉE CHAUDE

Mariage de Cabillaud & Magret de Canard fumé, Sauce au Cidre (G, L, P)

OU

Brochette de Saint Jacques & Chorizo, Ananas rôti et son jus épicé (O, M, Mou)

OU

Nage d'Escargots & Echalote confite au Curry (L, G)

Chaque entrée peut vous être proposée sous forme de « mise en Bouche » 6.90 €/pers

****

Plat chaud

Tendre Suprême de Pintade au Jus de Poivron safrané (G, L)

OU

Filet Mignon de Porc basse température, sauce laquée (G, So)

OU

Pavé de Faux Filet & sa Brochette de Gambas façon Surf & Turf, Jus de Cuisson aillé & crémé (G, L, Su)

OU

Magret de Canard servi rosé, sauce au Poivre Vert ou Sauce Cassis (G)

OU

Filet de Cabillaud, Sauce au Yuzu (G, L, P)

OU

Filet de Dorade à la Citronnelle & au Curry (G, L, P)

ET

Deux garnitures sont à choisir (Voir la Carte des Garniture p 14)

****

Fromage et sa salade haute en couleur

Sélection de Fromages au Lait cru (4 à 6 choix au buffet ou 3 choix à l'assiette) (L, Mou)

OU

Aumônière de Camembert chaud aux pommes flambées Calvados (G, L, Mou)

OU

Neufchâtel au Pain d'Epices & sa touche secrète servi chaud (G, L, O, FàC, Mou)

****

Dessert

Assortiment de 2 Gâteaux pâtissiers & 3 Mignardises au choix Plaque en amande « Prénoms & Date » incluse

OU

Farandole de Dessert (3 Mignardises & 2 Verrines)

OU

Option Pièce montée ou Naked Cake + 3 mignardises 2.90 €/pers

OU

Option Pièce montée ou Naked Cake (seul) 4.20 €/pers